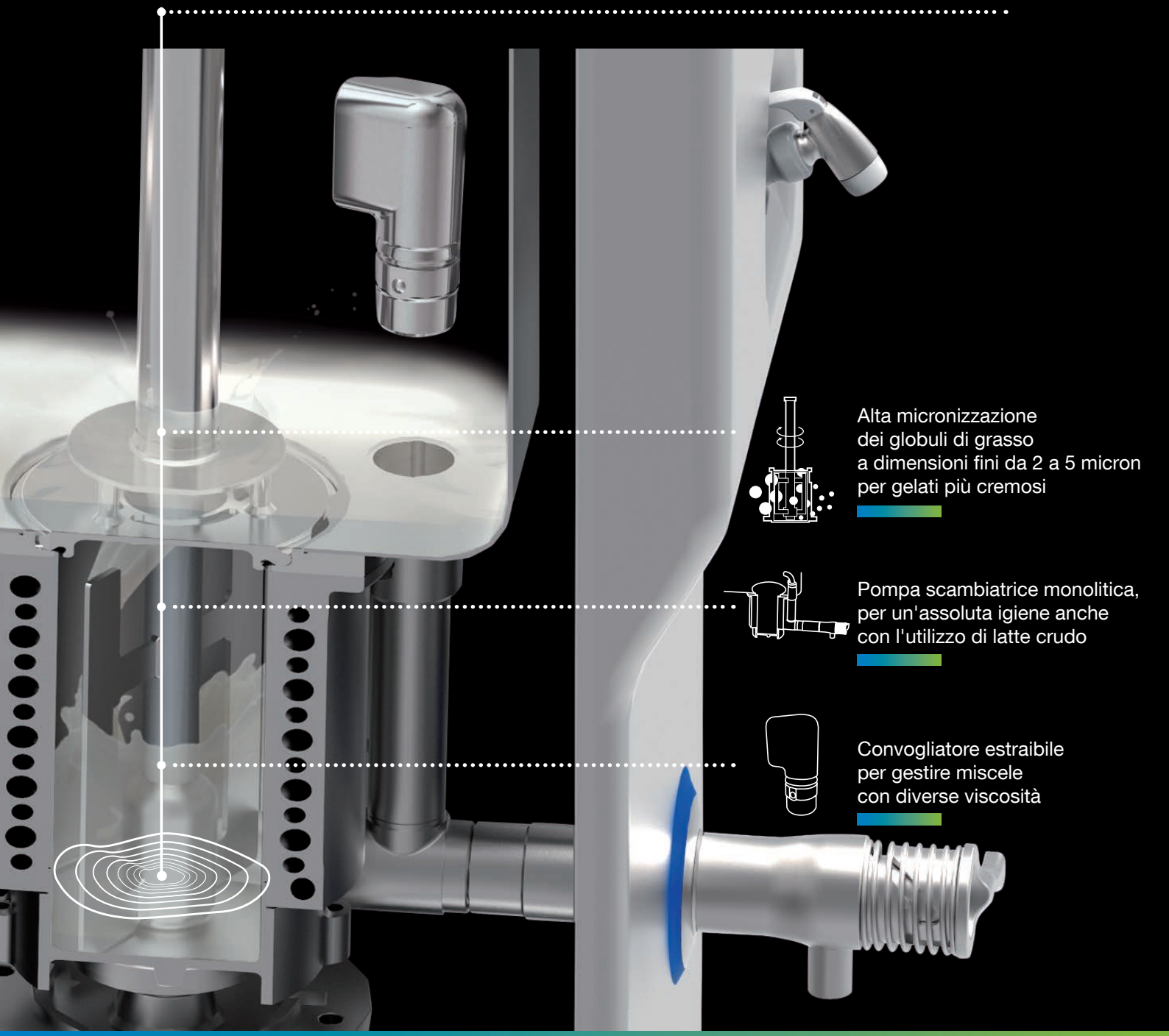
Pastomaster **HE**

ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE

CARPIGIANI

ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE

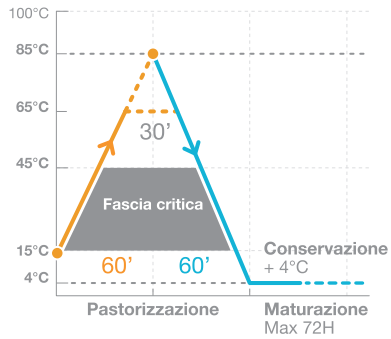
POMPA SCAMBIATRICE ADAPTIVE



LA TECNOLOGIA INTELLIGENTE
CHE CURA AL MEGLIO LA TUA MISCELA

Pastomaster HE
High Efficiency.
Unico.

Pastorizzazione
Trattamento termico controllato, scoperto nel 1864 dallo scienziato francese Louis Pasteur, per bonificare gli alimenti dai microbi patogeni, senza deteriorarne vitamine e proteine, ossia sanificarli conservandone i valori nutrizionali e organolettici.



MISCELE PER GELATO E YOGURT

9 programmi fondamentali per produrre **tutti i tipi di miscele gelato base, complete e yogurt**

Alta Pastorizzazione 85°C

È il ciclo più utilizzato, per la massima garanzia igienica.

Bassa Pastorizzazione 65°C

È un ciclo più delicato, per il rispetto delle qualità organolettiche degli ingredienti.

Pastorizzazione Intermedia

Si possono scegliere tutte le temperature di pastorizzazione fra 65°C e 95°C.

Pastorizzazione Cioccolato 90°C

Per miscele al cioccolato. Con questo ciclo si ha la perfetta fusione del cacao esaltandone l'aroma.

Raffreddamento Maturazione

Raffreddamento a 4°C, conservazione e maturazione, senza il riscaldamento.

Sciroppo di Zucchero

Per produrre lo sciroppo utilizzato nelle miscele a base acqua.

Zucchero Invertito

Per produrre l'edulcorante che si usa per ridurre i solidi senza togliere dolcezza.

Yogurt liquido

Per produrre con latte e fermenti lo yogurt da bere.

Yogurt denso

Per produrre un ottimo yogurt denso e cremoso.

SALSE*

Programmi per produrre 7 salse, che unite alle miscele base servono a creare velocemente i gusti più classici di gelato:

- Salsa Crema
- Salsa Zabaione
- Salsa al Cacao
- Salsa Frutta
- Salsa Cioccolato
- Salsa agli Agrumi
- Salsa al Limone

*solo per i modelli Pastomaster 60 HE

SPECIALITÀ*

Programmi per produrre 6 specialità artigianali da offrire in gelateria:

- Budino
- Panna Cotta 1
- Panna Cotta 2
- Bavarese
- Base Semifreddi
- Meringa Italiana

*solo per i modelli Pastomaster 60 HE

PROGRAMMI LIBERI

Sono disponibili 5 programmi liberi grazie ai quali il Gelatiere può personalizzare e memorizzare i propri cicli per il trattamento delle sue miscele.

FORMAGGIO

8 programmi per produrre:

- Ricotta
- Robiola
- Formaggio pasta molle
- Formaggio pasta dura
- Formaggi Speciali
- Siero cottura pasta
- Lattoinnesto prear.
- Sieroinnesto

LATTE

Programmi per produrre:

- Trattamento termico
- Trattamento termico programmato
- Bassa pastorizzazione latte
- Alta pastorizzazione latte

Per ogni prodotto, il dettagliato ricettario, scaricabile tramite il QR Code posizionato sul frontale della macchina, aiuta nella scelta e nel dosaggio degli ingredienti.

PERFORMANCE

Latte Crudo

La pompa scambiatrice monolitica, il nuovo design del rubinetto e il specifico convogliatore* estraibile garantiscono la assoluta igiene delle miscele, anche con l'utilizzo di latte crudo.

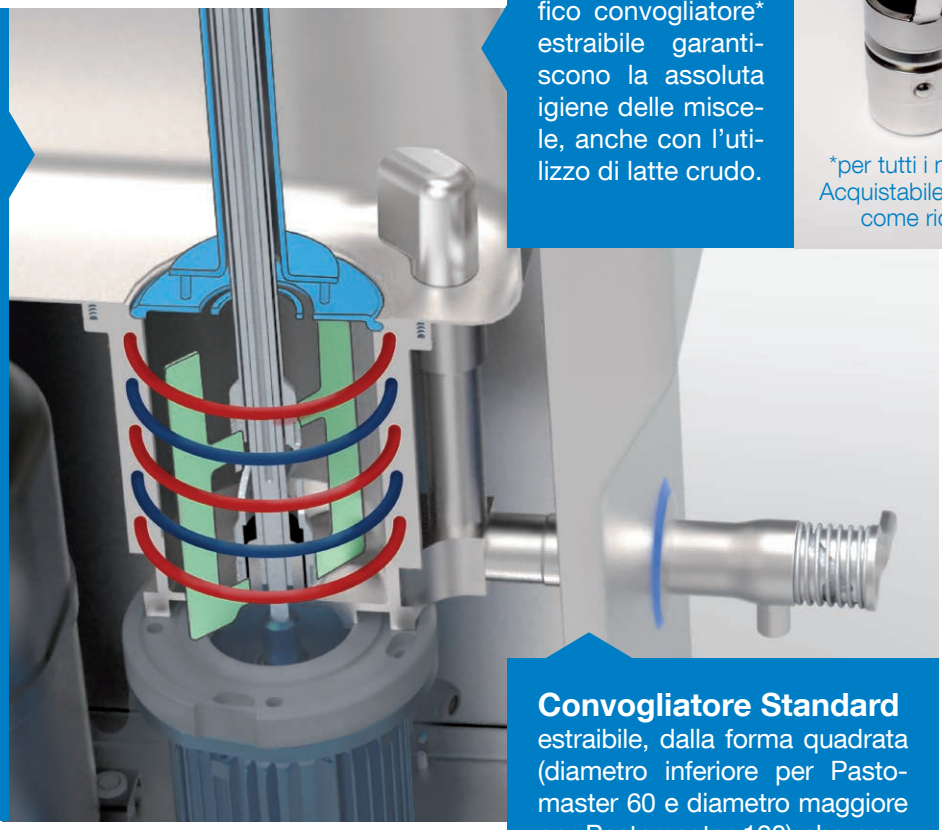
*per tutti i modelli. Acquistabile anche come ricambio

Pompa Scambiatrice

Gli ingredienti vengono miscelati e pastorizzati all'interno della pompa scambiatrice a tazza, che si trova sul fondo della vasca. Questa esclusiva tecnologia Carpigiani, brevettata, garantisce:

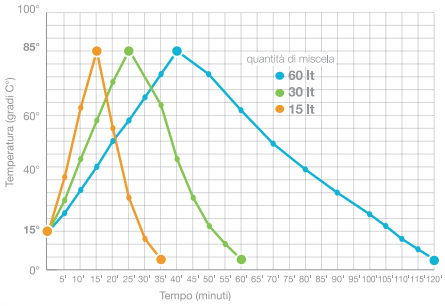
Alta micronizzazione: l'accoppiamento millimetrico tazza-agitatore e le diverse velocità di miscelazione riducono i globuli di grasso a dimensioni particolarmente fini, da 2 a 5 micron, per ottenere gelati più cremosi e stabili.

Efficienza Superiore permette di lavorare anche con cariche minime senza il rischio di bruciare la miscela. Inoltre, l'originale bagno-maria a secco evita incrostazioni del prodotto.



Convogliatore Standard

estraibile, dalla forma quadrata (diametro inferiore per Pastomaster 60 e diametro maggiore per Pastomaster 120) che consente di amalgamare ingredienti particolarmente densi e viscosi, e produrre miscele ricche di solidi. Ideale anche per la produzione di salse e formaggi.



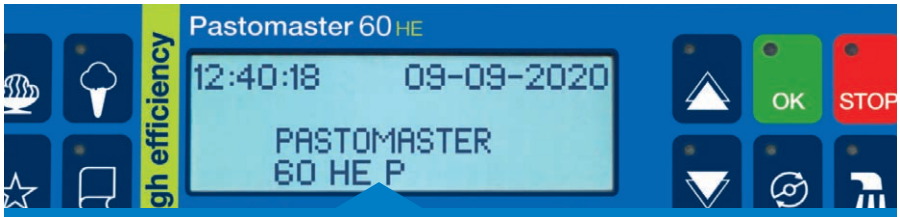
Pastomaster 120 HE

L'impianto di raffreddamento é suddiviso in tre parti, funzionanti in base alla quantità di miscela in lavorazione:

Min	30 – 60 litri
Med	60 – 90 litri
Max	90 – 120 litri

Tempi ciclo

Lo scambio termico per litro di miscela, riscaldamento a 85°C e raffreddamento a 4°C, è estremamente rapido: meno di 2 minuti sul modello 60 HE e meno di 1 minuto sul 120 HE. Con questa tecnologia, i consumi energetici e i tempi di pastorizzazione sono direttamente proporzionati alla quantità di miscela da produrre.



High Power*

Funzione optional che permette di risparmiare fino al 20%** sui tempi di riscaldamento senza aumentare i consumi energetici totali.

* disponibile solo per Pastomaster 60 HE e Pastomaster 60 HE P, ordinabile solo al momento dell'acquisto. ** rispetto alla versione standard

COMODITÀ

Nuove soluzioni
per il massimo
comfort di utilizzo

Coperchio e pompa scambiatrice

Coperchio dal nuovo design, semplice da montare e smontare. Grazie alla pompa scambiatrice, aprendo il coperchio è possibile introdurre gli ingredienti (mentre la miscela è in agitazione) lavorando in completa sicurezza.

Trasporto miscela

Kit optional per trasferire igienicamente la miscela.

Mensola poggia secchio

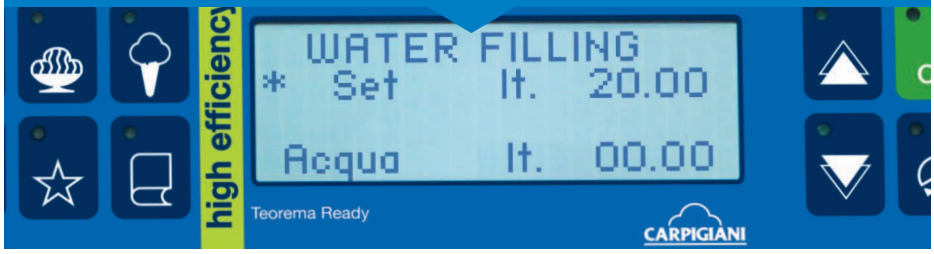
Optional in acciaio, è smontabile e lavabile in lava-oggetti.

Raccogli tubi

Grazie alla staffa situata sul retro della macchina è possibile alloggiare i tubi di collegamento idrico in modo che rimangano sollevati da terra, facilita così lo spostamento senza intralcio e la pulizia del pavimento.

Water Filling*

Nuova funzione optional per **erogare la precisa quantità di acqua** richiesta nelle ricette e o nella pulizia, risparmiando tempo ed evitando errori di dosaggio.



*per tutti i modelli. Ordinabile solo all'acquisto

QR CODE

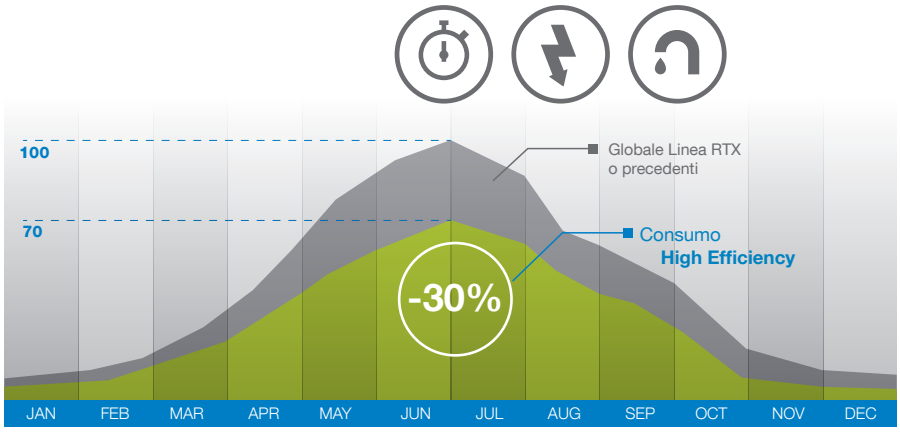
Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.

RISPARMIO

Riduzione dei consumi di acqua

high efficiency

La tecnologia HIGH EFFICIENCY di Carpigiani, dotata di motori elettrici ad alta efficienza e con i condensatori ad alta resa, determina la massima efficienza dei cicli di pastorizzazione delle miscele. Pastomaster HE assicura un ampio risparmio sui consumi di acqua, **fino al 30%** rispetto ai pastorizzatori RTX.



SICUREZZA

Più sicurezza operativa e **maggior controllo** nella produzione

Design ergonomico
Incrementata la prevenzione anti-infortunistica, con angoli ancora più arrotondati e raccordati.

Coperchio

Superati i 50°C, per evitare spruzzi di miscela bollente, alzando il coperchio l'agitazione si ferma.

Black-out e interruzione idrica

Dopo una mancanza di energia elettrica o di acqua, se i parametri temperatura-tempo garantiscono che la miscela non ha subito nessuna alterazione, il pastorizzatore riprende il programma in corso. Altrimenti automaticamente avvia un nuovo ciclo completo di pastorizzazione avvertendo l'operatore con un messaggio sul display.

TEOREMA

Con **TEOREMA** è possibile monitorare la macchina via internet tramite pc, tablet e smartphone. L'assistenza è facilitata grazie alla possibilità di controlli e diagnosi direttamente da remoto.

Durante le lavorazioni, quando si superano i 50°C, il display assume la colorazione rossa per avvertire l'operatore che all'interno della macchina ci sono prodotti in riscaldamento. Questo segnale visivo aiuta a prevenire manovre errate con prodotti caldi.

IGIENE

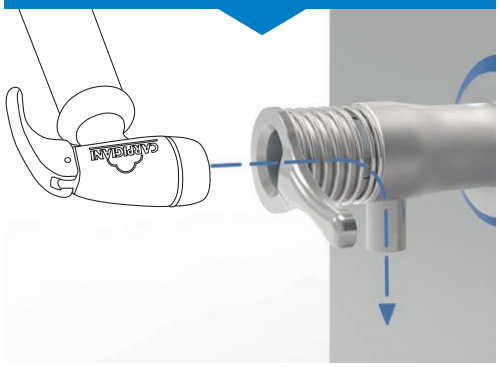
Pulizia facilitata,
igiene garantita

Rubinetto a temperatura controllata

La miscela circola continuamente all'interno del rubinetto, assicurando la corretta temperatura d'esercizio dello stesso sia durante la pastorizzazione che nella fase di conservazione/maturazione.

Rubinetto sempre pulito

La nuova geometria permette di lavare il foro di uscita miscela in qualsiasi momento, durante tutte le fasi di lavorazione.



Totale pulizia

Il nuovo rubinetto, il convogliatore estraibile e la tazza monolitica consento una facile e totale pulizia della macchina.

Le **nuove ruote** con struttura in acciaio inox possono sopportare frequenti lavaggi anche con i detergenti più aggressivi.

La nuova doccetta in acciaio inox, alloggiata sul frontale macchina, si estende fino al rubinetto per agevolarne la pulizia. Ha inoltre la funzione di blocco tubo che facilita la maneggevolezza durante l'uso.

Anche la pulizia delle lamiere è rapida, perché con **il trattamento Scotch-Brite,** l'acciaio inox è anti-macchia e non trattiene i residui di grasso.

Carpi Care kit

richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

Carpi Clean kit

Pastomaster 60 HE

Pastomaster 120 HE

caratteristiche di produzione

	Ciclo di produzione*	Capacità Vasca		Produzione Yogurt		Produzione Salse**		Produzione Specialità	
	litri / minuti	*min - max litri*		*min - max kg*		*min - max kg*		*min - max kg*	
Pastomaster 60 HE	60 / 120	15	60	15	45	15	45	15	45
Pastomaster 60 HE P	60 / 120	15	60	15	45	15	45	15	45
Pastomaster 120 HE	120 / 120	30	120	30	90	-	-	-	-

* i tempi di produzione variano a seconda degli ingredienti impiegati ** per la salsa al cacao la quantità massima é 15 kg

Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente a 20°C di temperatura acqua del condensatore.

caratteristiche tecniche

	Velocità Mix	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm (larghezza ed altezza alla base)			Peso netto
	n°	*Volt*	*Hz*	*Ph*	*kW*	*A*		*Largh. L*	*Prof. P*	*Altezza. H*	*kg*
Pastomaster 60 HE	5	400	50	3	7	16	Acqua	35	90	105	165
Pastomaster 60 HE P	5	400	50	3	11,2	20	Acqua	35	90	105	165
Pastomaster 120 HE	5	400	50	3	11,2	20	Acqua	65	90	105	269

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo

Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

I Pastomaster HE sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

www.bipiuci.it | printed 01/2021

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence